



Acquired with the assistance of the

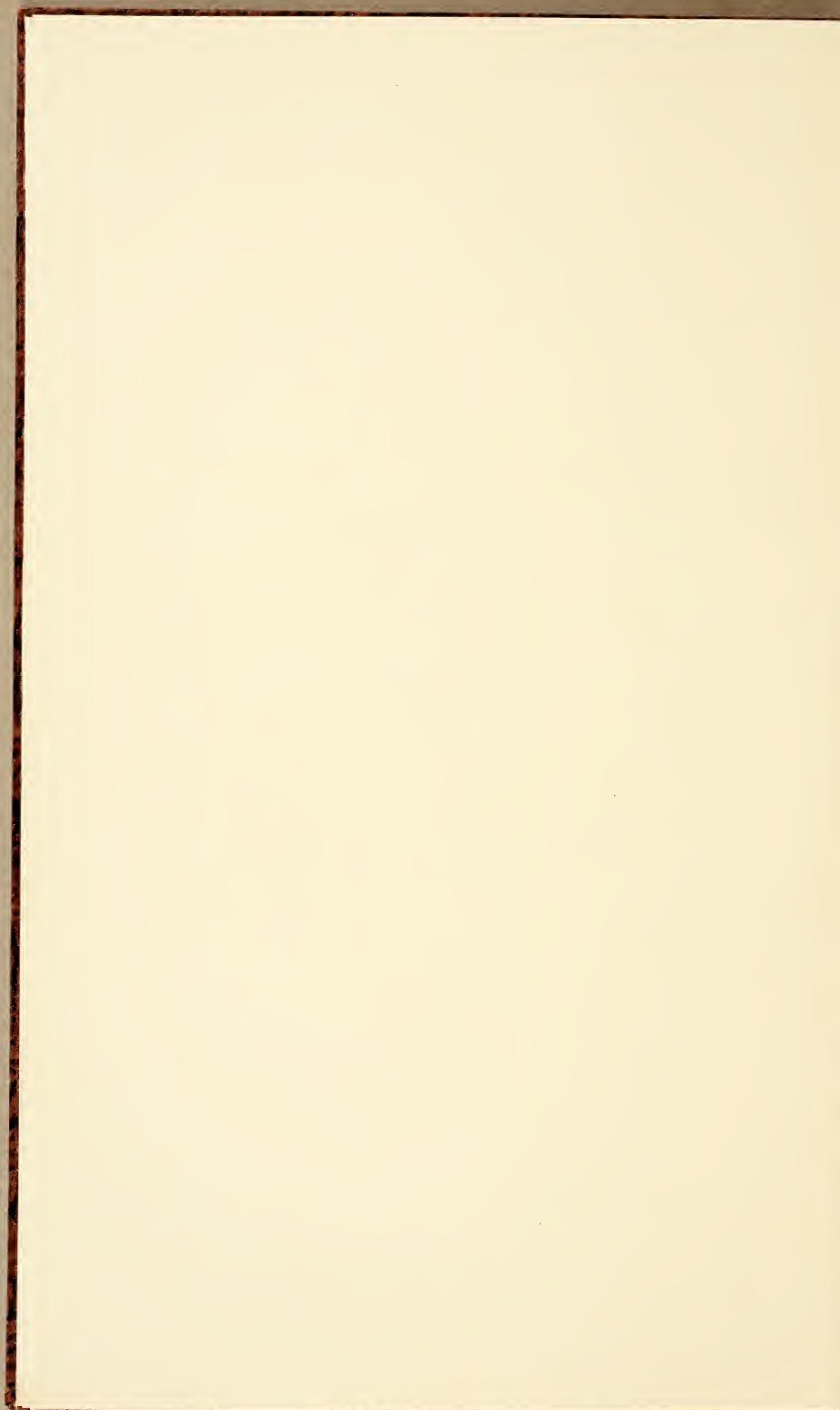
Phia Augusta Brown
Fund

JOHN CARTER BROWN LIBRARY









OBSERVATIONS
SUR LA CULTURE
DE LA CANNE A SUCRE
DANS LES ANTILLES,
ET PARTICULIÈREMENT
DE CELLE D'OTAÏTI;

Par le C.^{en} MOREAU SAINT-MÉRY,
Membre de la Société libre d'Agriculture du département de la Seine; de celle des Sciences et Arts de Paris, &c. &c.

*Lues à la Société d'Agriculture le 26 Messidor an 7,
et à l'Institut national le 26 Thermidor suivant.*

A PARIS,
DE L'IMPRIMERIE DE LA RÉPUBLIQUE.
Vendémiaire an VIII.

1
ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α
ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

OBSERVATIONS

Sur la culture de la Canne à sucre dans les Antilles, et particulièrement de la Canne à sucre d'Otaïti.

LES plus anciens auteurs espagnols qui aient parlé du nouveau monde, ont dit que l'on avait apporté des Canaries à Saint-Domingue les premières cannes à sucre qui furent plantées et cultivées dans cette colonie. On lit d'un autre côté, dans la correspondance de *Cortès* avec *Charles-Quint*, que les cannes à sucre, et l'art d'extraire leur sel sucré, étaient connus au Mexique à l'époque de la conquête de ce vaste empire en 1551.

Ces deux faits, contradictoires en apparence, paraissent néanmoins marqués à un égal degré de certitude ; et ils serviraient même, au besoin, à expliquer comment la culture de la canne à sucre est devenue aussi générale et aussi productive dans le climat des Antilles, dont l'analogie avec celui du Mexique est parfaitement connue.

Il est donc très-naturel de croire, avec les uns, que ce fut *Christophe Colomb*, qui, ignorant que la canne à sucre existât dans le nouveau monde, dont

son génie lui avait révélé l'existence, aura placé, dès son premier voyage, cette plante au nombre de celles qu'il emporta dans son vaisseau; ou, avec les autres, que ce fut un nommé *Aguilon*, habitant de la Conception de la *Véga*, dans l'île Saint-Domingue, qui y introduisit la canne à sucre en 1506.

Le fait de l'existence de ce roseau au Mexique antérieurement à la découverte de l'Amérique, fait néanmoins une sorte de violence à l'opinion de ceux qui croient que la nature l'a fait naître en Asie, et seulement dans les parties qui sont au-delà du Gange. Mais ne serait-ce pas aussi un argument de plus pour ceux qui pensent que ce qu'on a appelé la découverte de l'Amérique, ne pouvait être réputé tel que pour l'Europe; et que cette immense partie du globe avait eu antérieurement, avec l'Asie, des communications dont l'existence, cachée dans la nuit des temps, semble permettre et combattre toutes les hypothèses?

Il ne paraît pas possible de douter que les cannes apportées par les Européens à Saint-Domingue, n'aient été les seules qu'on a connues dans cette île, et qui ont servi à leur propagation dans toutes les Antilles. Elles venaient certainement des îles Canaries, où les Espagnols les avaient introduites au commencement du XV.^e siècle; et l'Espagne en étant redevable aux Maures, qui l'avaient prise en Égypte, il faut croire que la canne à sucre dont les Antilles furent enrichies, venait de l'Arabie heureuse, où les marchands qui allèrent les premiers commercer

dans les Indes orientales, au XIII.^e siècle, l'avaient transportée.

Ainsi, c'est de l'Asie que nous est réellement venue la canne à sucre cultivée aux îles françaises de l'Amérique, dans la Guiane, &c. &c.

Un laps de temps de plus de trois siècles n'a fait apercevoir aucune différence dans la canne à sucre cultivée aux Antilles; et par exemple, on n'a jamais entendu dire qu'on ait pu en obtenir de graines, et nulle part l'on ne trouve des cannes venues naturellement de semences répandues par la nature elle-même. Des personnes regardent cette circonstance comme une raison de soupçonner, malgré ce que les botanistes disent de l'hermaphrodisme des *saccharum*, que les Antilles ne possèdent qu'une espèce de canne, soit mâle, soit femelle; et que, n'y ayant point de fécondation, le seul moyen de la multiplier est la bouture ou le plant enraciné. Cette assertion se fortifie encore, selon eux, de ce que dit *Bruce*, qu'en Égypte, en Abyssinie, et dans la haute Égypte, la canne à sucre vient de graines.

Nulles observations comparatives, et faites à des intervalles plus ou moins éloignés, n'ont pu indiquer si la canne à sucre a dégénéré aux Antilles. La culture de cette plante, et l'art de la fabrication du sucre, ayant toujours gagné, sur-tout depuis environ quarante ans, il aurait été bien difficile de distinguer des changemens qui n'auraient appartenu qu'à la plante; et quoique plusieurs hommes attentifs aient

souvent répété qu'ils croyaient que l'affectation de ne mettre aucune recherche dans le choix du plant, devait être un désavantage réel, on n'a pas cessé de garder son insouciance à cet égard ; et tous les désavantages qu'on a aperçus dans les récoltes, on les a toujours imputés à l'intempérie des saisons, ou à des détériorations du sol même.

Mais de cette opinion, qui doit être vraie dans le plus grand nombre de cas, est né le desir ou plutôt le besoin de recourir au moyen d'assurer ou même d'augmenter les récoltes. C'est sur-tout dans de petites îles que leur situation ou leur conformation privait du bienfait des météores les plus puissans sur l'agriculture, ou exposait au ravage de ces mêmes météores, qu'on a songé à améliorer la culture de la canne à sucre. De là l'emploi du fumier, et du labour à la charrue, auxquels on n'a recouru qu'à des époques très-récents, et encore d'une manière incomplète, et dont le hasard n'a eu que trop souvent la direction.

Mais parmi les tentatives faites pour obtenir des produits constans, la plus heureuse, celle même qui a passé toutes les espérances, c'est le labour par les pailles.

Il consiste à creuser, à la houe, l'entre-deux des rangs de cannes à une profondeur d'un peu moins de deux décimètres, et à remplir ce creux d'autant de paille ou feuilles sèches de la canne qu'il peut en contenir, et que l'on recouvre avec la terre procurée

par le creux du rang supérieur ; puis l'on presse le tout avec les pieds.

Cet engrais facile, qu'on n'emploie cependant pas lorsqu'on veut planter des cannes, mais seulement pour conserver leurs rejetons, donne des cannes plus belles ; il accélère de quatre mois, et par conséquent d'un tiers, la maturité des rejetons ; il rend encore plus efficace l'arrosement qu'il précède : et cette méthode est utile pour détruire et éloigner les rats et les insectes destructeurs de la canne à sucre, qui trouvent un refuge dans la paille lorsqu'elle demeure sur le terrain.

A Saint-Domingue, sur une sucrerie du Limbé, où les cannes plantées, ou grandes cannes, donnaient 600 formes de sucre blanc * dans un carreau, formant environ treize décares (ou environ quatre anciens arpens de Paris), les premiers rejetons 400, et où l'on était forcé de replanter après pour avoir des produits, les grandes cannes ont donné, en 1789, 600 formes, les premiers rejetons 500, les seconds rejetons 700, les troisièmes 500 ; et la végétation était devenue si vive, qu'il fallait replanter pour la gourmander.

Mais ce labour, qui est principalement propre aux terres fortes, qu'il divise, et aux lieux humides,

* La forme de sucre blanc pèse environ deux myriagrammes [40 livres].

qu'il éponge et qu'il exhausse, a sur-tout l'avantage précieux de rendre beaucoup moins fréquente l'action de planter les cannes, qui amène toujours la nécessité de fouiller péniblement les trous où le plant doit être mis ; opération justement considérée comme la plus laborieuse pour les agriculteurs coloniaux, puisqu'il s'agit de faire des trous de quatre à cinq décimètres de long, sur trois à quatre décimètres de large, et environ deux décimètres de profondeur.

L'ancien Gouvernement, en s'occupant de naturaliser les épiceries de l'Orient à Cayenne, et même dans quelques-unes des Antilles françaises, faisait aussi transporter dans ces derniers lieux, plusieurs arbres et plantes dont il pensait qu'on pouvait retirer quelque utilité. C'est ainsi que la Guadeloupe et Saint-Domingue ont reçu, il y a environ onze ans, des plantards de la canne à sucre de Batavia, qui est plus grosse et plus longue que celle que j'appellerai des Antilles ; qui, au lieu de la nuance jaunâtre de celle-ci, en a une violette, et qui donne un sixième de sucre de plus.

A Saint-Domingue, cette canne à sucre n'était encore en quelque sorte qu'un objet de curiosité, et l'on ne songeait qu'à la multiplier par la plantation, lorsque la révolution est arrivée : je ne sache pas qu'on ait retiré depuis aucun avantage de sa culture.

A la Guadeloupe, l'on a fabriqué du sucre tiré

de la canne de Batavia, qui y avait réellement l'avantage d'arriver à maturité trois mois plutôt que la canne des Antilles; de donner plus de sucre, et d'être moins sujette aux vicissitudes du climat : mais le sucre était d'une qualité médiocre, et il gardait une teinte violette analogue à celle de l'écorce de la plante. Cet inconvénient a fait proscrire la canne de Batavia, qu'il aurait peut-être fallu que des cultivateurs éclairés et des chimistes habiles eussent été chargés d'examiner et de soumettre à des expériences suivies.

On en était donc à regretter de n'avoir fait, pour ainsi dire, qu'entrevoir une grande amélioration dans le principal objet des cultures coloniales, lorsque l'une des Antilles anglaises a reçu, il y a environ huit ans, des plants de canne à sucre d'Otaïti. Naturalisée avec un étonnant succès dans l'île d'Antigue, elle a passé, par ordre du Gouvernement britannique, dans d'autres colonies, et notamment à la Jamaïque, d'où les autres possessions anglaises l'ont tirée à leur tour; et cette année même, on en a vu partir pour l'île de la Nouvelle-Providence, ce repaire de vrais pirates du golfe du Mexique, parmi lesquels sont quelques cultivateurs qui, ayant éprouvé la perte totale de leur récolte de coton, croient, contre toute probabilité, que la canne d'Otaïti leur donnera une existence moins précaire.

La canne d'Otaïti, qui conserve cette dénomination dans l'Archipel des Antilles, a une nuance moins foncée que la canne de ces îles, et semble

même blanchâtre en comparaison de cette dernière; elle réussit dans des terrains qui semblent trop appauvris pour nourrir la canne ordinaire; elle pousse dans des temps qui arrêtent la croissance et le développement de celle-ci; et sa maturité, dont le terme ne va point au-delà d'une année, est quelquefois atteinte à neuf mois.

Les procédés utilement employés pour la canne à sucre des Antilles, sont appliqués avec succès pour la canne d'Otaïti; et en les mêlant ensemble pour la fabrication du sucre, le résultat a été amélioré.

C'est avec plaisir que je citerai quelques observations faites à la Guadeloupe même, par le C.^{en} *Hapel Lachénais*, élève du C.^{en} *Fourcroy*, et pharmacien de première classe, actuellement employé dans cette île.

Il a remarqué que la canne d'Otaïti, qui est annuelle comme celle des Antilles, a, ainsi que je l'ai dit, une végétation plus prompte et une constitution plus vigoureuse; que des fibres plus ligneuses la rendent plus capable de résister aux grands vents, qui brisent la canne ordinaire, et qu'elle fleurit davantage; il a vérifié que les cannes d'Otaïti, récoltées dans un espace donné, pèsent un tiers de plus, fournissent un cinquième de vin de canne de plus, et un sixième en sucre de plus; de manière que le produit de la canne d'Otaïti est réellement double du produit de la canne des Antilles.

On a fait deux reproches à la canne d'Otaïti: celui de procurer en moindre quantité que l'autre,

la paille, qui est très-utile comme combustible dans la fabrication du sucre, et comme engrais; et d'épuiser la terre plus que la canne ordinaire.

Le C.^{en} *Lachénais* répond que la paille est suffisante, dans la canne d'Otaïti, pour la fabrication du sucre qu'elle fournit; et qu'en exigeant un peu plus de fumier, elle paie ce faible soin d'une manière bien généreuse.

Mais ce qu'on ne saurait trop louer dans la canne d'Otaïti, et que le C.^{en} *Lachénais* cite aussi au nombre de ses avantages, c'est d'assurer quatre récoltes, tandis que la canne des Antilles n'en promet que trois.

Je dis *n'en promet*, parce que la durée des quinze mois nécessaires pour la récolte des cannes plantées, offre bien plus de dangers, bien plus de vicissitudes, sur-tout en exigeant que la même période annuelle reparaisse deux fois, ce qui rend moins probable qu'elles seront propices l'une et l'autre; au lieu que la canne d'Otaïti n'ayant jamais besoin que de l'année tout au plus, elle permet au cultivateur de lui faire parcourir cette année de la manière la plus analogue à la culture même de la canne et à la fabrication de son sucre.

Ainsi tout se réunit pour faire considérer comme un des plus beaux présens pour les Antilles, la canne d'Otaïti, susceptible de donner en trois ans ce qui ne s'obtient qu'en sept ans et demi avec la canne ordinaire.

Et quand l'acquisition de cette canne pourrait-elle être plus précieuse qu'au moment où les désastres des colonies y ont anéanti beaucoup de moyens de culture ? qu'au moment où la guerre y occupe des bras destinés à y produire encore, mais désormais à l'ombre protectrice de la liberté, des richesses qui sont pour l'état une source féconde de moyens de puissance ?

Quel est le Français qui puisse entendre sans intérêt, qu'à l'avenir, avec beaucoup moins de travail, l'on pourra avoir la même quantité de sucre ? La canne d'Otaïti est destinée à produire cet heureux effet ; et d'autant mieux, que son suc a moins de parties extractives et de fécule, moins de principe colorant, et qu'un gluten qui n'est qu'en petite proportion, rend le sucre plus facile à faire et plus beau. Il faut même ajouter, avec le C.^{en} *Lachénais*, que c'est de sa cristallisation plus régulière que résultent de grands vides entre les cristaux ; vides qui doivent être une des causes de la légèreté spécifique du sucre provenu de la canne d'Otaïti.

Cette plante exigeant, par l'excès même de sa végétation, qu'il y ait un plus grand éloignement entre les trous de cannes, il y a moins de ces trous à fouiller ; d'un autre côté, cette végétation rapide diminue les sarclaisons, parce qu'elle procure à la canne même les moyens d'étouffer les mauvaises herbes.

Un vrai sujet de regret, c'est qu'elle n'existe encore que dans une seule de nos colonies, la Guadeloupe,

tandis qu'elle est dans toutes les îles anglaises, et même dans l'île espagnole de la Trinité, où un Français l'a introduite, et où il tire un parti avantageux de la vente qu'il fait du plant aux autres colons. Elle a été rendue commune, à la vérité, par les Anglais, à une autre île dont le sort actuel est d'autant plus fait pour m'affliger, qu'elle est ma terre natale. Mais en attendant que les succès de la République remettent en son pouvoir la Martinique, cette importante clef du golfe du Mexique, je voudrais que la sollicitude du Gouvernement le portât à faire passer promptement, de la Guadeloupe à Saint-Domingue, la canne d'Otaïti.

C'est dans cette immense colonie, où la culture était le mieux connue, où l'industrie était plus active et mieux récompensée, et où l'art pouvait encore apprendre à remplacer des bras par des machines, comme j'essaie de le démontrer dans le *Traité général de culture coloniale* dont je suis occupé, que cette canne devrait embellir des plaines où la fertilité serait si belle, puisqu'elle ne coûterait plus un soupir à l'humanité. C'est là que je voudrais voir se réaliser tout ce que je crois qu'on peut se promettre de la culture de la canne d'Otaïti, encore excitée par un arrosage perfectionné, par l'utile emploi des engrais, par l'effet du labour à la charrue, qui dispense les hommes d'un travail fait en haletant sous un ciel embrasé, ou au moins par l'effet du labour à la paille, qui, prolongeant la durée des rejetons, diminuera

(14)

encore ce qu'une manufacture à sucre a de soins laborieux.

C'est vers une étendue aussi considérable que celle de ce vaste pays, que l'imagination aime à se diriger en anticipant sur l'époque où des êtres que la cupidité cherchait seule à y multiplier, et qui sont appelés désormais à goûter tous les bienfaits de la liberté, prouveront que la prospérité et le bonheur peuvent habiter des colonies d'où l'esclavage a été banni pour jamais.







E799
M837

